

纽甜价格 纽甜生产厂家

产品名称	纽甜价格 纽甜生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:纽甜生产厂家 型号:食品级/工业级纽甜 产地:河北纽甜厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

纽甜简介：

纽甜简介：

纽甜无苦味及其它后味，纽甜的甜度为蔗糖的8000-10000倍，即在5的甜度时为蔗糖的8000倍，在2的甜度时可达蔗糖的10000倍。根据GB2760-2011食品添加剂卫生标准，.纽甜的使用范围为各类食品饮料，使用量为按生产需要适量使用。一般饮料类8-17mg/L，食品类10-35mg/Kg。

在水果罐头中的应用

减少糖浆总体比重，从而降低水果上浮的现象，无须添加更多的水果。在GB2760中，允许使用在罐头产品的甜味剂。纽甜在罐头产品热处理过程中，呈现良好的稳定性。替代40-50蔗糖，降低产品成本。产品保质期为12-24个月。风味:甜桔，杨梅，枇杷，荔枝，菠萝，龙眼。建议甜度倍数:6500-7000。

在凉果中的应用

纽甜的使用建议:纽甜的用量(相对蔗糖甜度计算)占总甜度的30左右。可以和砂糖，阿斯巴甜，甜菊糖，甜蜜素等甜味剂复合使用。纽甜在话梅中使用的倍数大约为6500-7000倍，其他酸度没那么高的凉果中，可以用到7500倍以上。可以适当减少酸的用量，如果无须额外加酸，可以尽可能在洗果胚的时候，退去更多的酸，从而平衡甜酸比。

在各类饮料中应用

碳酸饮料:纽甜在可乐型碳酸饮料中能持续作用16个星期。与市场上销售的低能量碳酸饮料的保质期一致。它还可以用于柠檬汽水中。

非碳酸饮料:纽甜可用于热灌装柠檬茶、固体粉末状饮料、酸奶等食品中，而且在这些食品中性状都非常稳定且品质良好。

固体饮料:以30的比例部分替代砂糖，在不改变原有全糖配方口感的基础上，可尽可能地减少成本;取代配方中阿斯巴甜，标签无须标明含苯丙氨酸;与糖粉或其他粉体添加剂以1-2的比例预混合:试验表明浓缩的纽甜预混料能够适当的分散并吸附在载体表面;在固体饮料的生产中，先预混微量的原料如色素，香料是非常普通的，所以纽甜使用也只是附加很简单的一个过程;同时混合色素和纽甜于砂糖中可以用视觉来观察预混料，保证充分混合;混合时间必须充分保证分散，但必须控制时间减少粉末飞扬。

在乳品饮料中的应用

产品本身的固形物比较丰富，即使使用甜味剂可能损失很小的产品稠度，但可通过乳制品的稳定剂来补充;PH为4.0-4.5是***适合纽甜稳定性;纽甜在发酵过程相对稳定;用纽甜替代这些产品中部分蔗糖，减少了热量，同时潜在地增加了营养价值(牛奶取代了蔗糖的体积)。结果就是一个更健康的消费品。

在果冻中的应用

国际对果冻***低固型物的要求是 ≥ 15 ，而往往果冻的甜度要达到18-22个甜度，口感;因此超出15个糖度的那部分糖度可以使用甜味剂调整口感，举例:使用纽甜替代3个糖度，实际使用量为: $3 \div 8000 \times 100 = 0.03755(w/w)$;产品口感清甜纯正，并可以降低产品的总成本。

在焙烤食品中应用

可以 ± 30 部分替代砂糖，制成低糖产品，成本更低;与糖醇类混配使用，制成无糖产品，健康概念;纽甜在烘焙食品中呈现满意的风味和组织特性，具有良好的稳定性;填充物:麦麸，小麦纤维，麦芽糖醇，麦芽糊精。

在口香糖中应用

应用方法:在原有配方基础上，额外添加纽甜，建议用量:糖衣:15ppm，胶基:40ppm

如需平衡成本可将口香糖的重量减少7-8。

应用优势:有更长的甜味延迟，满足了其延长甜度的需要。产品的甜度和薄荷风味是相关联的，只要甜味持续存在，薄荷风味就会同时持续呈现。由于纽甜具有增强风味的特性，可以减少薄荷口香糖的香精用量。

添加方法建议:用丙二醇作为溶剂-饱和溶解度为20;用甘油作为溶剂-饱和溶解度为10;与糖粉或其他粉体添加剂以1-2的比列预混合。

­­ 注意:不建议直接使用香精作为溶剂。

在餐桌甜味剂中应用

因为纽甜没有吸湿性，能量又低，十分适合作为餐桌甜味剂.经研究表明，纽甜在作为餐桌甜味时至少可以储存156个星期。

在淀粉类食品中应用

在淀粉类食品中添加纽甜可以抑制淀粉老化，延长食品保质期;在鸡蛋、鱼类等蛋白质丰富的食品中添加则可抑制蛋白质变性，保持食品良好口感。

在医药领域中应用

纽甜作为甜味剂用于医药中，只是起到修饰口感的作用，不影响药效。

较长时间的后甜可掩盖医药中的苦味，或维生素等物质的异味;用量小，不会增大药片的体积;用于口服液中，相比使用蔗糖的口感更清晰。

在牙膏、化妆品中应用

用纽甜作牙膏和漱口液的增甜剂，能有效保持产品的凉爽特性。纽甜同样可用于口红、唇膏及洗浴润肤等化妆品。

在香烟过滤嘴中应用

香烟过滤嘴的甜感技术瓶颈，就是甜感持续太短，无法维持甜味到香烟吸完，纽甜的后甜特性很好的解决了这个难题。

在动物饲料中应用

能有效地遮蔽糖精的后苦，提高饲料的适口性。

牲畜的日食量是决定牲畜生长速度的主要因素，特别是仔猪、乳猪日采食量，影响了牲畜整个的生长过程，因此改善饲料的适口性，来增加他们的日采食量，从而加速牲畜的生长速度。

牲畜，尤其是幼猪、乳猪的味觉比人类更敏感。

纽甜以下特征，可弥补和改善饲料甜味剂:纯净的甜味，没有苦、涩、金属的异味;